

Original document

Process and device for producing sausage skins and sausage skin produced thereby

Publication number: DE19500470

Publication date: 1996-07-11

Inventor: LANGE JOHANNES (DE); PETERS JOACHIM (DE)

Applicant: HUCKFELDT & THORLICHEN (DE)

Classification:

- international: *A22C13/00; A22C13/00; (IPC1-7): B32B35/00; A22C13/00; A22C13/02; B32B5/16; B32B9/02; B65D37/00*

- european:

Application number: DE19951000470 19950110

Priority number(s): DE19951000470 19950110

Also published as:

- WO9621359 (A1)
- EP0802735 (A1)
- US5992345 (A1)
- EP0802735 (A0)
- EP0802735 (B1)
- CA2209713 (C)

[less <<](#)

[View INPADOC patent family](#)

[Report a data error here](#)

Abstract of DE19500470

A process and device for producing sausage skins with a coating of spice particles on the inside are distinguished in that the inside of the sausage skin is given an adhesive coating hardening from the liquid state and the spice particles are projected against the adhesive coating while it remains adhesive. The spice particle coating production may be interrupted from time to time, particularly at the points where individual sausage skins are to be joined.

Data supplied from the *esp@cenet* database - Worldwide



⑯ BUNDESREPUBLIK

DEUTSCHLAND



DEUTSCHES

PATENTAMT

Offenlegungsschrift

⑯ DE 195 00 470 A 1

⑯ Int. Cl. 6:

A 22 C 13/00

A 22 C 13/02

B 32 B 5/16

B 32 B 9/02

B 65 D 37/00

// B32B 35/00

⑯ Aktenzeichen: 195 00 470.1

⑯ Anmeldetag: 10. 1. 95

⑯ Offenlegungstag: 11. 7. 96

DE 195 00 470 A 1

⑯ Anmelder:

Huckfeldt & Thorlichen, 25436 Tornesch, DE

⑯ Vertreter:

Glawe, Delfs, Moll & Partner, Patentanwälte, 80538 München

⑯ Erfinder:

Lange, Johannes, 25451 Quickborn, DE; Peters, Joachim, 25421 Pinneberg, DE

⑯ Verfahren und Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen sowie danach hergestellte Wursthülle

⑯ Ein Verfahren und eine Vorrichtung zum Herstellen von Wursthüllen, die innenseitig eine Schicht von Gewürzpartikeln tragen, zeichnen sich dadurch aus, daß die Innenseite der Wursthülle mit einer aus dem flüssigen Zustand erstarrenden Haftschiicht versehen und die Gewürzpartikeln gegen die Haftschiicht geschleudert werden, solange diese klebfähig ist. Die Erzeugung der Gewürzpartikelschicht kann abschnittsweise unterbrochen werden, nämlich in den zum Abbinden einzelner Wursthüllen vorbestimmten Abschnitten.

DE 195 00 470 A 1

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

BUNDESDRUCKEREI 05. 96 602 028/198

7/29